ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№18 (92) сентябрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить

















www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

■ фаршированная свекла ■ салат из кукурузы, креветок и адыгейского сыра ■ борщ с белой фасолью ■ чесночный крем-суп с шафраном ■ говядина по-бургундски ■ утиная грудка с персиками ■ рыбные крокеты ■ куриный бульон с домашней лапшой в горшочке ■ суп с фрикадельками и укропом ■ лосось в медовой глазури ■ ризотто с копченой рыбой и пореем ■ пирог «жалюзи» с виноградом ■ яблочный пирог с медом ■ десерт из инжира ■ фрукты, запеченные в вине ■ яблоки со сливами и миндалем ■ кофе по-восточному


Tea Tang
ТИ ТЭНГ
Symbol of Quality
Tea Tang
Quality Tea
Чай, способный изумлять!
Чайный дом ТИ ТЭНГ
тел. (495) 549-62-61, www.teatang.ru
«Ти Тэнг» единственная компания, которая предлагает
в каждом пакетике черного чая 2,5 г., а не 2 г.
В одном пакетике - заряд энергии на 2 чашки!









Дорогие друзья!
Вам хочется провести День Святого Валентина в Париже? Или поужинать вдвоем с любимым человеком в одном из ресторанов Москвы? А может, провести вечер в уютной французской кофейне? Эти желания исполнимы, если вы примите участие в конкурсе для влюбленных в кулинарию, который проводит компания АКМАЛЬКО. Для этого всего лишь надо до 1 декабря с.г. прислать на наш адрес оригинальный рецепт горячего блюда и 2 защитных колпачка от бутылочек соуса «Акмалько». Подробнее читайте о конкурсе в «Школе гастронома» № 17 (стр. 7).



Кроме того, продолжается конкурс на лучшие рецепты быстрого семейного обеда, победитель которого получит в подарок кастрюлю для быстрого приготовления Tefal Sesame.
Ждем ваших писем до 1 ноября с.г.
Желаем удачи.

Ваша редакция

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

блюда, приготовленные с продуктами GALLINA BLANCA

* полезный совет

содержание



фаршированная свекла













ЧТО НУЖНО:

- **4** свеклы средней величины
- **2** небольшие морковки
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** яблоко
- **2** помидора
- **100 г** маринованных мидий, маринад сохранить
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порции: 4
1 порция: 186,3 ккал
белки – 6,1 г, жиры – 10,0 г, углеводы – 17,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу тщательно вымыть, отрезать хвостик и корневую часть. В кастрюлю для быстрого приготовления **Tefal Sesame** налить воду до отметки «m», сверху установить корзину для приготовления на пару, положить в нее свеклу, накрыть крышкой и поставить на средний огонь. Готовить 40 мин.
Вынуть корзину из кастрюли, обдать свеклу холодной водой и дать остыть.

2 Морковь, лук и чеснок очистить. Яблоко и помидоры вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Морковь и яблоко нарезать соломкой, лук – полукольцами, помидоры – небольшими кубиками. Чеснок измельчить.

3 В кастрюлю **Sesame** влить растительное масло, обжарить в нем морковь с луком и чесноком, 3 мин. Накрыть крышкой и готовить на среднем огне 2 мин.
Снять крышку, влить 2 ст. л. маринада от мидий, добавить яблоко и помидоры, перемешать.

4 Вновь накрыть крышкой и готовить 5 мин.

5 Переложить овощи в миску, приправить солью и перцем по вкусу. Добавить мидии и перемешать.

6 Свеклу очистить и аккуратно вынуть середину, оставив стенки толщиной 1 см. Наполнить фаршем и подать к столу.

КСТАТИ

Эксклюзивная крышка SESAME, снабженная системой низкого давления, на 25% сокращает время приготовления блюд по сравнению с обычной кастрюлей. Специальная корзина дает возможность готовить продукты на пару.
Кроме того, SESAME можно мыть в посудомоечной машине, что дает хозяйкам дополнительную экономию времени и сил.



салат из кукурузы, креветок и адыгейского сыра









ЧТО НУЖНО:

- **400 г** консервированной кукурузы
- **150 г** несоленого адыгейского сыра
- **200 г** вареных очищенных креветок
- **1** красная луковица
- **6** помидоров черри
- **100 г** рукколы

Для заправки:

- **10** каперсов
- **1** зубчик чеснока
- **2 ст. л.** винного уксуса
- **6 ст. л.** оливкового масла
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 15 мин
Порций: 6
1 порция: 494,4 ккал
белки – 18,8 г, жиры – 25,4 г, углеводы – 48,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Каперсы промыть от рассола, измельчить. Чеснок очистить, очень мелко порубить. Смешать каперсы, чеснок, уксус и масло. Добавить соль и перец.

2 Кукурузу откинуть на дуршлаг, обдать водой. Сыр порезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, разрезать пополам. Лук очистить и нарезать полукольцами. Поместить в миску кукурузу, сыр, лук и помидоры. Влить заправку, перемешать и поставить на 1–2 ч. в холодильник.

3 Рукколу вымыть, обсушить, добавить в салат перед подачей к столу вместе с креветками.


«Здоровое питание -
основа красоты! Поэтому
ЛИЧНО Я ВЫБИРАЮ
МАЙОНЕЗ «МАХЕЕВЪ
С ЛИМОННЫМ
СОКОМ»
Да, лимонный сок
вместо уксуса -
отличное решение!»
Анна Большова
актриса
EXPORT EXPORT EXPORT EXPORT
PREMIUM
МАХЕЕВЪ®
МАЙОНЕЗ
ПРОВАНСАЛЬ
С ЛИМОННЫМ СОКОМ
Товар сертифицирован
www.maheev.ru



борщ с белой фасолью М≈

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** белой сухой фасоли
- **0,5** луковицы
- **3** бутона гвоздики
- **350 г** сырокопченой грудинки
- **1** небольшой кочан капусты
- **2** небольшие свеклы
- **1** морковка
- **4** картофелины
- **1** стебель лука-порея
- **2** спелых помидора
- **2** зубчика чеснока
- **1,5 л** **жидкого мясного бульона GALLINA BLANCA**
- • растительное масло для обжаривания
- **1 ст. л.** белого винного уксуса
- • соль, перец по вкусу

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8
1 порция: 396,4 ккал
белки – 11,3 г, жиры – 27,9 г, углеводы – 25,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль вымыть, залить водой и оставить на ночь. На следующий день воду слить, а фасоль промыть еще раз.

2 Репчатый лук очистить, воткнуть в него почки гвоздики. Лук-порей вымыть, отделить белую часть от зеленой. Корейку нарезать кусочками толщиной 1 см. В кастрюлю с фасолью положить лук, 2–3 зеленых пера порея и корейку. Влить 1,5 л холодной воды, подсолить, накрыть крышкой и поставить на огонь. Варить 45 мин.

3 Пока варится фасоль, **подготовить овощи**. Капусту промыть, разрезать пополам и удалить кочерыжку. Листья нашинковать тонкой соломкой. Белую часть порея нарезать полукольцами. Морковь, картофель и свеклу очистить, порезать соломкой. Чеснок очистить, измельчить. Помидоры нарезать кубиками.

4 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить в нем чеснок и белую часть порея, 3 мин. Добавить морковь и свеклу, обжаривать на сильном огне, постоянно помешивая, 4 мин. Влить уксус, перемешать, уменьшить огонь и готовить 5 мин. Добавить измельченные помидоры, перемешать. Готовить 4 мин.

5 Из кастрюли удалить луковицу с гвоздикой и зеленые листья порея. Добавить обжаренные овощи, 1,5 л **жидкого мясного бульона GALLINA BLANCA**, перемешать и варить под крышкой 15 мин. Добавить картофель, через 5 мин. капусту и готовить еще 15 мин.

КСТАТИ



Готовый жидкий бульон GALLINA BLACA, наваристый и ароматный, – это отличная основа для ваших любимых супов. Бульон сварен из отборных натуральных ингредиентов: нежного мяса, морковки и лука по традиционному русскому рецепту. Теперь вам нужно подключить свой кулинарный талант и приготовить тот суп, который так нравится вам и вашей семье, используя уже сваренный нами бульон. Ваши домашние останутся довольны супом, который вы приготовили.











чесночный крем-суп с шафраном

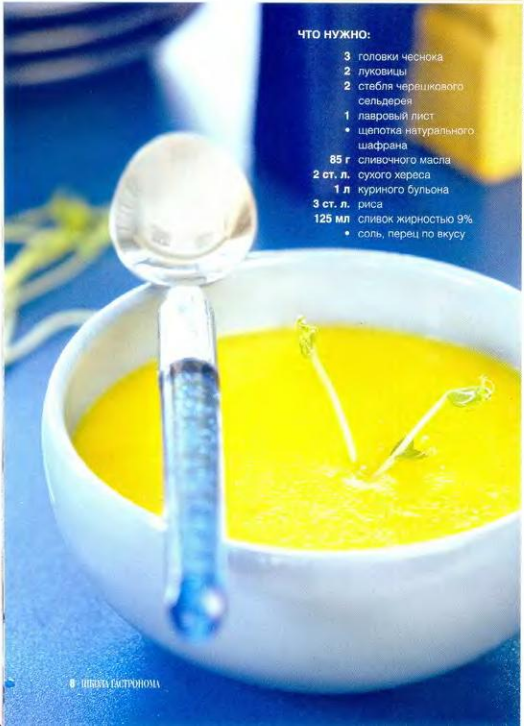
М≈

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 279,9 ккал
белки – 4,7 г, жиры – 22,4 г, углеводы – 14,8 г


1


2


3



ЧТО НУЖНО:

- **3** головки чеснока
- **2** луковицы
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **1** лавровый лист
- щепотка натурального шафрана
- **85 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** сухого хереса
- **1 л** куриного бульона
- **3 ст. л.** риса
- **125 мл** сливок жирностью 9%
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замочить шафран в 1 ст. л. горячей воды на 10 мин. Лук и чеснок очистить и измельчить. Чесночную шелуху сохранить. Сельдерей вымыть и нарезать небольшими кусочками. Рис промыть.

2 В кастрюле растопить сливочное масло, добавить лук, чеснок, чесночную шелуху, сельдерей и лавровый лист. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне 20 мин.
Добавить херес, дать закипеть. Влить горячий бульон и шафрановый настой, приправить солью и перцем.

3 Добавить рис. Варить 15 мин., затем удалить из супа лавровый лист и чесночную шелуху. Измельчить суп в блендере, после чего протереть через сито. Влить сливки и прогреть суп до нужной температуры.


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.



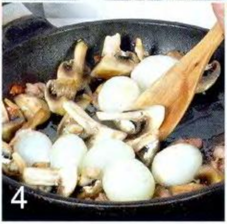
говядина по-бургундски

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порции: 4
1 порция: 651,6 ккал
белки – 49,2 г, жиры – 43,7 г, углеводы – 15,3 г











ЧТО НУЖНО:

- **800 г** говяжьей вырезки
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2** луковицы
- **1** зубчик чеснока
- **1** морковка
- **3** помидора
- **1 бутылка красного сухого вина SUNRISE CABERNET SAUVIGNON**
- **1** лавровый лист
- **6** горошин черного перца
- **1** веточка тимьяна

Для гарнира:

- **175 г** лука-шалот
- **200 г** бекона
- **175 г** небольших шампиньонов
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2** веточки эстрагона
- **2** веточки петрушки
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, чеснок и морковь очистить, измельчить. Говядину вымыть, обсушить, разрезать на 4 куска, натереть солью и перцем.
В большой кастрюле разогреть растительное масло. Порциями обжарить куски говядины со всех сторон до темно-коричневого цвета. Переложить мясо на блюдо, отставить в сторону.

2 Обжарить в той же кастрюле лук, чеснок и морковь, 10 мин. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Добавить к овощам, готовить 5 мин.

3 Добавить полбутылки вина, кипятить 10 мин. Влить оставшееся вино и стакан воды. Дать закипеть. Вернуть в кастрюлю мясо, добавить лавровый лист, горошины перца и тимьян. Дать вновь закипеть, уменьшить огонь, накрыть крышкой и тушить 2 ч.

4 **Приготовить гарнир.** Шалот очистить, опустить в кипящую воду на 6 мин., затем отбросить на дуршлаг и дать остыть. Шампиньоны вымыть, обсушить. Бекон порезать небольшими кубиками и обжарить на сухой сковороде, 5 мин. Добавить к бекону грибы и лук. Готовить, помешивая, 4 мин. Уменьшить огонь, положить сливочное масло. Посолить по вкусу. Готовить 10 мин.

5 Готовое мясо вынуть из кастрюли, накрыть и оставить в теплом месте.
В небольшой сотейник отлить 8 ст. л. отвара, довести его до кипения и варить, пока он не превратится в густой сироп. Смазать этим сиропом мясо.
Оставшийся отвар протереть через сито. Выложить мясо и гарнир на подогретые тарелки, полить соусом и подать к столу.

КСТАТИ

Гармоничное, сбалансированное вино SUNRISE CABERNET SAUVIGNON производит самая известная компания Чили CONCHA Y TORO. В букете вина переливаются тона черной и красной смородины, шоколада и чернослива. SUNRISE CABERNET SAUVIGNON отлично сочетается с жареным мясом, пастой и жирными сырами. Рекомендуется подавать при температуре 15–20 °С.





утиная грудка с персиками



ЧТО НУЖНО:

- **400 г** утиной грудки
- **2** персика
- **250 мл** белого сухого вина
- **2 ст. л.** сахара
- **50 мл** растительного масла
- **1 ч. л.** молотой корицы
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6
1 порция: 549,7 ккал
белки – 34,8 г, жиры – 32,5 г, углеводы – 29,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 220 °С. Утиную грудку натереть солью и перцем. Сделать на коже несколько диагональных надрезов.

2 Масло смешать с корицей. Смазать получившейся смесью грудку, положить ее кожей вниз в форму для запекания с бортиками. Поставить форму в духовку, через 20 мин. перевернуть грудку. Готовить еще 20 мин.

3 Пока готовятся утиная грудка, **приготовить персики**. Разрезать их пополам, удалить косточки и снять кожицу. Положить в сотейник с вином и сахаром. Варить 10 мин. Снять с огня, накрыть и отставить в сторону.

4 Завернуть грудку в фольгу и оставить в тепле на 30 мин.

5 Оставшийся от утиной грудки сок слить через сито в сотейник. Добавить отвар от персиков. Готовить на сильном огне, пока соус не уварится на половину объема.

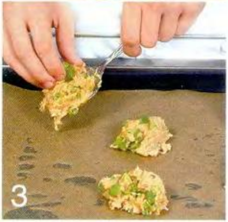
6 Персики нарезать дольками, положить в соус и прогреть в течение 1 мин. Грудку нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, подать с персиками, полив соусом.

рыбные крокеты

М≈

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 185,7 ккал
белки – 21,0 г, жиры – 9,3 г, углеводы – 4,5 г






ЧТО НУЖНО:

- **500 г** филе трески
- **1 ст. л.** сахара
- **60 мл** соевого соуса
- **1 ч. л.** порошка карри
- **100 г** мороженой стручковой фасоли
- растительное масло

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль разморозить. Филе трески вымыть, порезать небольшими кусками и измельчить в блендере в пюре. Добавить сахар, соевый соус и карри, еще раз взбить.

2 Выложить рыбное пюре в миску. Добавить размороженную и порезанную небольшими кусочками фасоль, перемешать.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть листом пергамента, смазать пергамент маслом. Выкладывать на него рыбное пюре горками по 2 ст. л. на расстоянии 4 см друг от друга. Запекать в духовке 15 мин.



куриный бульон с домашней лапшой в горшочке

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 238,6 ккал
белки – 8,4 г, жиры – 5,8 г, углеводы – 38,2 г

ЧТО НУЖНО:

- **1** морковка, нарезанная соломкой
- **1** луковица, нарезанная полукольцами
- **1 ст. л.** растительного масла
- **0,5 л** **КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **1,2 л** горячей воды
- **1** яйцо

Для теста:

- **2** стакана муки
- **2** яйца
- **4 ст. л.** теплой воды
- соль по вкусу


1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Муку просеять, перемешать с яйцами и водой, посолить, замесить крутое тесто. Скатать в шар, накрыть и поставить в холодильник на 30 мин. Разделить тесто на 2 равные части. Одну часть, накрыв, убрать в холодильник до тех пор, пока не понадобится. Остальное тесто тонко раскатать, свернуть в рулет, а затем нарезать тонкой соломкой. Дать лапше подсохнуть 10–15 мин.

2 Масло разогреть на сковороде, положить морковь и лук, обжарить на среднем огне в течение 5 мин. Разложить овощи по горшочкам, добавить домашнюю лапшу, залить горячим **КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ GALLINA BLANCA**, добавить воду.

3 Оставшееся тесто достать из холодильника, раскатать в 6 лепешек. Каждый горшочек накрыть лепешкой, смазать ее яйцом. Поставить горшочки в разогретую до 180 °С духовку. Готовить 15–20 мин.


3

Gallina Blanca®





ПОПРОБУЙТЕ ЭТОТ БУЛЬОН! Вы не найдете никаких отличий. Прозрачный. Ароматный и наваристый. Идеальная основа для Вашего супа.

Именно так мастера Gallina Blanca и задумывали свою **НОВИНКУ** – готовый бульон, который ничем не отличается от того, как готовили бы его Вы.

Но! Вы все-таки заметите отличия. Только вот они Вас очень порадуют. Ведь теперь:

1. Вам не нужно тратить время на закупку продуктов. Gallina Blanca варит бульон из отборных ингредиентов.



2. Вы можете забыть о том, что нужно постоянно снимать пену или излишки жира и регулировать огонь. Домашний бульон Gallina Blanca – идеально прозрачный, ароматный и наваристый.

3. Вы можете появиться дома на час позже. Бульон уже готов. Вам осталось просто закончить суп. Куриный бульон подойдет как основа для легких супов с простыми рецептами, а мясной – для сложных и оригинальных супов. **Вы можете выбрать сами, что лучше для Вашего супа.**

Домашний бульон Gallina Blanca. Готов для Вашего супа!

суп с фрикадельками и укропом

ЧТО НУЖНО:

- **1** измельченная луковица
- **2** измельченных зубчика чеснока
- **2** яйца
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **150 г** отваренного риса
- **1** **ДВУХСЛОЙНЫЙ КУБИК GALLINA BLANCA**
- **150 г** мясного фарша
- **3 ст. л.** лимонного сока (желательно свежевыжатого)
- **2 ст. л.** зелени укропа
- • соль по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6–8
1 порция: 99,4 ккал
белки – 5,9 г, жиры – 5,2 г, углеводы – 7,2 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок обжарить вместе в разогретом сливочном масле в течение 4 мин., переложить в миску. Отделить белки от желтков. Добавить к луку и чесноку мясной фарш и отваренный рис, перемешать.







2 Раскрошить в миску с фаршем **ДВУХСЛОЙНЫЙ КУБИК GALLINA BLANCA**, добавить белки, тщательно перемешать. Сформировать фрикадельки.

3 В кастрюлю влить 1, 5 л воды, слегка ее посолить и довести до кипения. Положить фрикадельки и варить 10 мин. Желтки смешать с лимонным соком, добавить в кастрюлю, перемешать, дать закипеть и снять с огня.
Посыпать измельченной зеленью укропа.



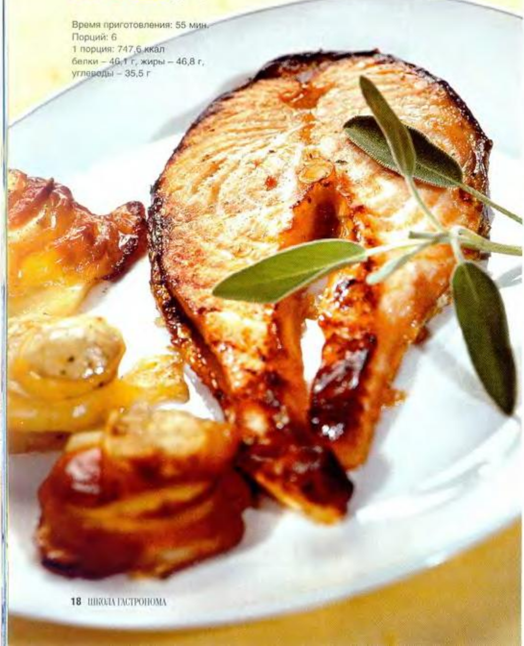




лосось в медовой глазури

М≈

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 6
1 порция: 747,6 ккал
белки – 46,1 г, жиры – 46,8 г,
углеводы – 35,5 г



ЧТО НУЖНО:

6 стейков из лосося, примерно по 175 г каждый
1 кг картофеля
200 г твердого сыра
2 ст. л. оливкового масла

Для глазури:

2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. жидкого меда
2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить глазурь.** Налить в миску оливковое масло, мед и соевый соус, добавить **УНИВЕРСАЛЬНУЮ ПРИПРАВУ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA** и тщательно перемешать.

2 Застелить фольгой дно формы для запекания с невысокими бортами, достаточно просторной, чтобы стейки поместились в нее в один слой. Уложить в форму стейки. Смазать их глазурью. Накрыть пленкой и оставить на 10 мин. Снять пленку и поставить форму под разогретый гриль. Готовить 4–5 мин., затем перевернуть стейки и готовить еще столько же. Вынуть из духовки, сохранять теплым до подачи к столу.

3 Для гарнира картофель вымыть, очистить и тонко нарезать кружками, сыр порезать тонкими ломтиками. Противень смазать половиной масла. Кружки картофеля уложить на противень «столбиками», перемежая их ломтиками сыра, сбрызнуть оставшимся маслом. Запечь в разогретой до 180 °С духовке до золотистой корочки, около 20 мин.



Дирольно долго!



ризотто с копченой рыбой и пореем

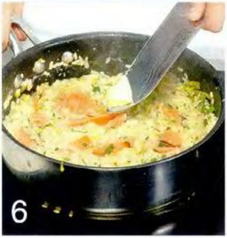












ЧТО НУЖНО:

300 мл	молока
1	лавровый лист
250 г	копченой трески или другой рыбы
50 г	сливочного масла
1 ст. л.	растительного масла
1	стебель лука-порея (только белая часть)
2	зубчика чеснока
250 г	риса «арборио»
150 мл	белого вина
500 мл	горячего овощного бульона
•	пучок петрушки
•	пучок зеленого лука
•	соль, белый перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 470,3 ккал
белки – 24,1 г, жиры – 18,3 г, углеводы – 52,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко влить в сотейник, положить лавровый лист и копченую рыбу. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5 мин. Отбросить на дуршлаг, отвар сохранить. Рыбу разобрать на небольшие кусочки, удалить все кости.

2 В большой сковороде разогреть половину сливочного масла вместе с растительным. Добавить тонко нарезанный порей и готовить 2 мин. Влить вино. Прогревать, пока оно не выпарится наполовину.

3 Добавить нарубленный чеснок и рис. Готовить, помешивая, 1 мин.

4 Добавить половину бульона, довести до кипения. Готовить, пока жидкость не впитается, около 5 мин. Добавить оставшийся бульон и опять готовить до полного впитывания.

5 Влить в рис рыбный отвар, готовить 5 мин., помешивая.

6 Петрушку и лук вымыть, обсушить и измельчить. Положить в рис рыбу и половину зелени, готовить 1–2 мин. Посолить, поперчить. Положить оставшееся сливочное масло.

Разложить ризотто по тарелкам, посыпать оставшейся зеленью и немедленно подать.



пирог «жалюзи» с виноградом

ЧТО НУЖНО:

2 ст. л. сливочного масла
500 г винограда без косточек
200 г очищенных грецких орехов
0,5 стакана сахара + еще 2 ст. л.
200 г готового слоеного теста
1 яйцо

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
1 порция: 495,7 ккал
белки – 8,2 г, жиры – 32,3 г, углеводы – 43,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Виноград снять с кисти, вымыть и обсушить. Если виноград крупный, разрезать каждую ягоду пополам. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

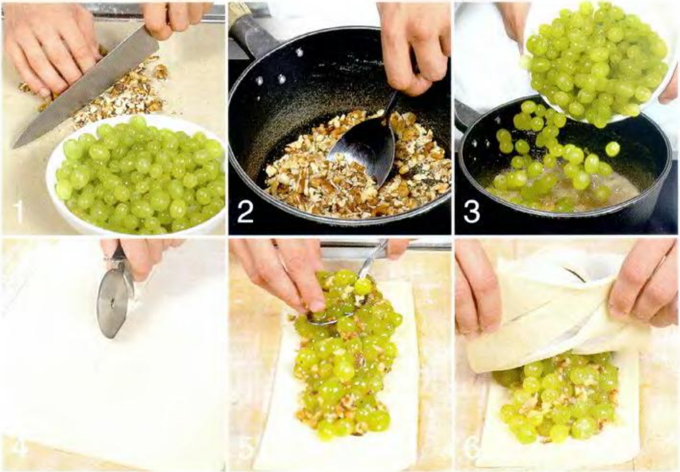
2 В сотейнике разогреть масло, положить орехи и обжаривать 4 мин.

3 Добавить виноград, перемешать и готовить еще 10 мин. Всыпать 0,5 стакана сахара и готовить на среднем огне, периодически помешивая, 5 мин. Снять сотейник с огня и дать полностью остыть.

4 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть пергаментом. На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в 2 прямоугольника размером 30 на 10 см.

5 Положить один кусок теста на доску, разложить по нему всю начинку, оставив свободными края (около 1,5 см). На втором прямоугольнике сделать диагональные разрезы на расстоянии 3 см друг от друга.

6 Смазать края теста слегка взбитым яйцом. Накрыть вторым куском теста и с силой прижать пальцами края. Переложить на противень.
Смазать верх пирога яйцом, посыпать сахаром. Поставить в духовку. Выпекать 25 мин. Готовый пирог достать из духовки, дать остыть.





яблочный пирог с медом

ЧТО НУЖНО:

- **0,3** стакана меда
- **2 ст. л.** свежевыжатого лимонного сока
- **3** зеленых яблока
- **200 г** сахара
- **50 г** коричневого сахара
- **6 ст. л.** сливочного масла
- **2** яйца
- **1 ч. л.** тертой лимонной цедры
- **1** стакан муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- щепотка соли
- растительное масло для смазывания формы

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порции: 10
1 порция: 300,5 ккал
белки – 3,0 г, жиры – 10,3 г, углеводы – 48,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки разрезать на четвертинки, очистить, удалить сердцевину, тонко нарезать ломтиками. В сотейнике смешать мед с лимонным соком. Поставить сотейник на средний огонь, положить яблоки и готовить 15 мин., часто перемешивая. Снять с огня и отставить в сторону.

2 Взбить вместе сахар, коричневый сахар, лимонную цедру и сливочное масло до однородности. По одному добавить яйца, каждый раз тщательно взбивая.

3 Просеять муку с разрыхлителем и солью.

4 Тщательно перемешивая, небольшими порциями добавить муку в сахарную смесь.

5 Разогреть духовку до 190 °С. Форму для выпечки смазать растительным маслом. Выложить в нее тесто.

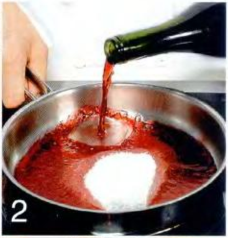
6 Шумовкой достать яблоки из сиропа и разложить по тесту, слегка вдавливая их в тесто. Поставить пирог в духовку. Выпекать 1 ч.
Готовый пирог достать из духовки, полить оставшимся сиропом и дать остыть в форме.



десерт из инжира

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 222,4 ккал
белки – 0,6 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 54,7 г









ЧТО НУЖНО:

4 шт.	крупного свежего инжира
4 ст. л.	меда
200 мл	красного сухого вина
0,5	стакана сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Инжир вымыть. Сделать на верхушке каждого плода глубокий крестообразный надрез, положить внутрь по 1 ст. л. меда. Инжир уложить на противень надрезом вверх и запечь в духовке в течение 5 мин.

2 Смешать в сотейнике вино с сахаром, поставить на средний огонь и готовить, помешивая, пока смесь не загустеет.

3 Полить горячий инжир винным соусом, переложить на блюдо и подать.

фрукты, запеченные в вине

ЧТО НУЖНО:

- **2** большие твердые груши
- **2** кисти зеленого винограда без косточек
- **1** стакан белого сухого вина (например, рислинга)
- **50 мл** меда
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **2** веточки свежего тимьяна

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 226,7 ккал
белки – 2,1 г, жиры – 10,3 г, углеводы – 31,4 г





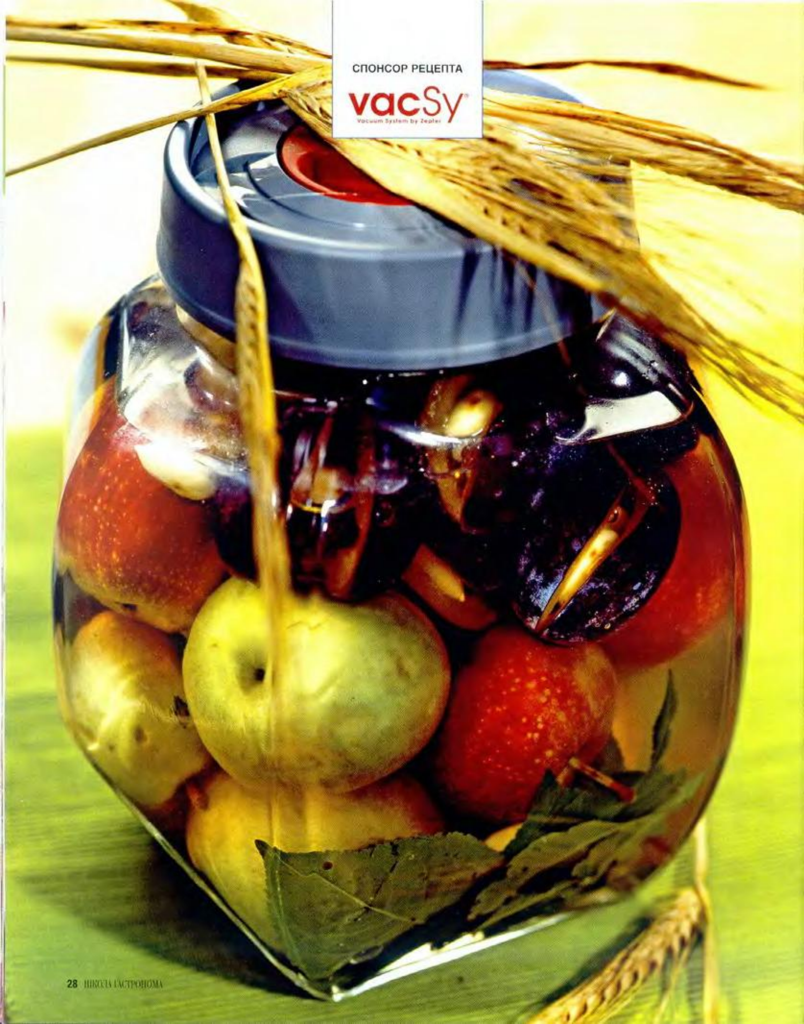


ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши и виноград вымыть. Груши разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Виноград снять с кисти. Поместить фрукты и тимьян в форму для выпечки.

2 Разогреть духовку до 190 °С. Смешать вино с медом и ванильным сахаром, полить фрукты. Поставить форму в духовку на 40 мин. Время от времени поливать выделившимся соком.

Можно подавать со взбитой сметаной.





яблоки со сливами и миндалем

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** мелких яблок
- **1 кг** слив
- **200 г** сырого миндаля без скорлупы
- свежие листья смородины и вишни
- **600 мл** воды
- **1 ст. л.** соли
- **3 ст. л.** сахара

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 2259,4 ккал
белки – 49,2 г, жиры – 111,4 г,
углеводы – 265,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль опустить в кипящую воду, через 5 мин. отбросить на дуршлаг. Дать немного остыть, затем снять кожицу. Обжарить орехи на сухой раскаленной сковороде до золотистого цвета.

2 Яблоки вымыть, наколоть каждое шпажкой в нескольких местах. Листья вымыть, как следует обсушить.

3 Сливы вымыть. Сделать на каждой сливе продольный надрез, вынуть косточку и поместить на ее место орех.

4 На дно **ТЕКСИ-банки** от **Zepter** – уложить смородиновые и вишневые листья. Затем положить яблоки и сливы.

5 Воду вскипятить с солью и сахаром. Залить полученным сиропом фрукты так, чтобы он не закрывал клапан крышки.

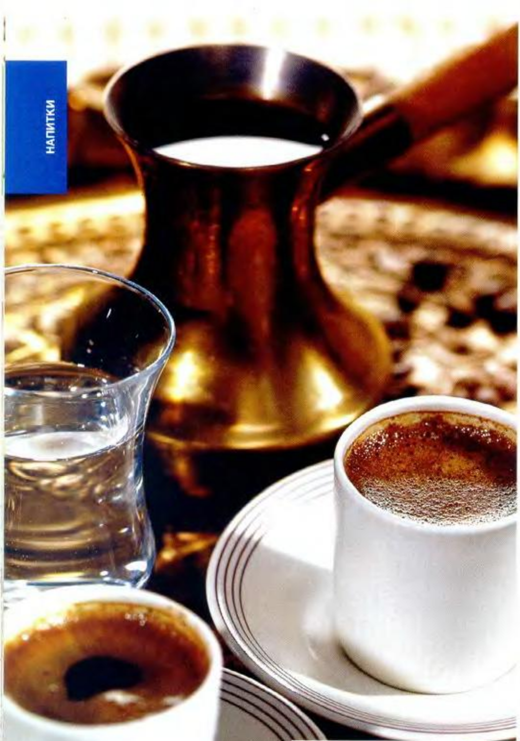
6 Закрыть банку, завакуумировать фрукты с помощью насоса системы **ВАКСИ** от **Zepter**. Компот будет готов к употреблению через 1 ч.

КСТАТИ

*** С помощью системы вакуумного хранения ВАКСИ от Zepter можно хранить все виды продуктов (от необработанных ингредиентов до готовых блюд) в 3–5 раз дольше, чем обычно, причем они сохранят витамины и вкусовые качества.**

*** Под действием разреженного воздуха, образующегося в ТЕКСИ-банке при вакуумировании, процесс консервирования проходит значительно быстрее, и продукты уже через непродолжительное время готовы к использованию.**





кофе по-восточному

ЧТО НУЖНО:

4 ч. л. очень мелко молотого кофе
2 кусочка сахара

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2
1 порция: 49,6 ккал
белки – 1,3 г, жиры – 1,4 г, углеводы – 7,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В турку насыпать кофе, добавить сахар. Влить необходимое количество воды, перемешать. Поставить на огонь и нагревать, время от времени помешивая, пока не начнет подниматься пена. Быстро убрать с огня на 1–2 минуты. Снова довести кофе до кипения, дать пене опасть и еще раз довести до кипения.

*** Тонкость в приготовлении кофе по-восточному состоит в том, что напиток доводится до кипения три раза (но ни в коем случае не кипятится). Как только начинает подниматься пена, турку снимают с огня, дают пене осесть и вновь ставят на огонь. Это требует особого внимания, иначе кофе будет не в турке, а на плите.**

2 Разлить кофе по чашкам, предварительно положив на дно каждой немного кофейной пены.

Подавать со стаканом холодной воды.







Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. N 40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SABRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546

Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158;
Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892, 81034; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320

МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651

Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса, тел. (495) 787-3445

ИЧУП «РЭМ-Инфо», Каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345

Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки - 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



ГДЕ КУПИТЬ

• **Вино Sunrise**
«Седьмой континент», «Перекресток», «Пятерочка», «Метро»

• **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 20/
тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com

• **Tefal**
www.tefal.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№18 (92), сентябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Александр Ильин, Алла Сергеева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунасова
повар-консультант Константин Жук
Над номером работал Игорь Савкин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галищникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 221 500 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.



Кнорр Ароматная приправа Премиум.
Притягательный аромат зелени и овощей.

Из всей свежей зелени и овощей, какие дарит нам природа, мы отбираем самые яркие, ароматные и сочные. Добавляем побольше душистой петрушки и укропа, и Кнорр Ароматная приправа Премиум готова!

